

LAPORAN KERJA PRAKTIK
EVALUASI PENANGANAN PRODUK AKHIR DAN PENGEMASAN
KERIPIK SINGKONG DI “KERIPIK OJO LALI”
LAMPUNG TIMUR



Disusun oleh:
Yuliana Sari
(1800033017)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
AGUSTUS, 2021

HALAMAN PENGESAHAN
EVALUASI PENANGANAN PRODUK AKHIR DAN PENGEMASAN
KERIPIK SINGKONG DI “KERIPIK OJO LALI” LAMPUNG TIMUR
2021

Disusun oleh:
Yuliana Sari
(1800033017)

Yogyakarta, 31 Agustus 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc

NIY. 60160965

Mengetahui,

Ketua Prodi Teknologi Pangan,



Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIY. 60160914

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis hanturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat-Nya penulis dapat menyusun laporan kerja praktik berjudul “**Evaluasi Produk Akhir dan Pengemasan Keripik Singkong di Keripik Ojo Lali Lampung Timur**”. Kerja praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, yang diharapkan dapat memberi wawasan kepada mahasiswa tentang dunia kerja dan pengolahan pangan di berbagai perusahaan. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan segala kelancaran penyusunan laporan ini.
2. Nur Islami selaku Pemilik Keripik Ojo Lali beserta karyawan yang telah membantu dan memberikan bimbingan selama kerja praktik ini.
3. Sunardi, S.T., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.
4. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
5. Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran selama proses penulisan laporan kerja praktik ini.
6. Para dosen beserta staf pengajar dan karyawan Universitas Ahmad Dahlan atas bimbingan dan pengetahuan yang telah diberikan selama proses belajar mengajar.
7. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan material dan spiritual.
8. Rekan-rekan mahasiswa, khususnya mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan angkatan 2018 yang telah membantu dan memberikan saran dalam pembuatan laporan ini.

Demikian laporan kerja praktik ini menjadi hasil kerja praktik selama kerja praktik yang telah dilaksanakan. Penulis mengharapkan laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca, dan perusahaan. Terima kasih.

Lampung Timur, Agustus 2021

Yuliana Sari

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
RINGKASAN	viii
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan	1
1.1.1 Sejarah	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi	2
1.1.4 <i>Layut</i> Pabrik.....	3
1.2 Proses Produksi.....	4
1.2.1 Bahan Baku	4
1.2.2 Bahan Tambahan	5
1.2.3 Produk Antara	11
1.2.4 Produk Akhir.....	12
1.2.5 Proses Produksi.....	13
1.2.6 Diagram Alir dan Neraca Bahan	19
1.2.7 Mesin dan Peralatan	21
1.2.8 Sarana dan Prasarana Penunjang	29
DAFTAR PUSTAKA.....	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbedaan singkong putih dan singkong kuning	5
Tabel 1.2 Bahan baku dan bahan tambahan.....	11
Tabel 1.3 Jumlah takaran penggunaan bahan pembuatan bumbu.....	11
Tabel 1.4 SNI 01-4305-1996 Syarat mutu keripik singkong	12
Tabel 1.5 Sarana dan prasarana	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Keripik Ojo Lali	2
Gambar 1.2 Layout Pabrik Keripik Ojo Lali	3
Gambar 1.3 Bahan baku singkong	5
Gambar 1.4 Minyak goreng Merek Fortune dan Resto	6
Gambar 1.5 Gula pasir merek Rose Brand	6
Gambar 1.6 Cabai merah besar	7
Gambar 1.7 Bawang putih	8
Gambar 1.8 Garam merek Segibiru	8
Gambar 1.9 Penyedap rasa merek Sasa	9
Gambar 1.10 Asam jawa.....	9
Gambar 1.11 Asam sitrat merek Cap Gajah	10
Gambar 1.12 Serai	10
Gambar 1.13 Pewarna makanan merah tua merek Koepoe-koepoe	11
Gambar 1.14 Keripik singkong Ojo Lali	13
Gambar 1.15 Pengupasan singkong	14
Gambar 1.16 Pencucian singkong.....	14
Gambar 1.17 Pengirisan singkong	15
Gambar 1.18 Penggorengan keripik singkong.....	16
Gambar 1.19 Penirisan keripik singkong.....	16
Gambar 1.20 Pembuatan bumbu pedas manis	16
Gambar 1.21 Pencampuran keripik singkong dengan bumbu pedas manis.....	17
Gambar 1.22 Penyimpanan keripik singkong yang sudah diberi bumbu	17
Gambar 1.23 Proses pengemasan keripik singkong	18
Gambar 1.24 Diagram Alir Pembuatan Keripik Singkong.....	19
Gambar 1.25 Layout Produksi Keripik Ojo Lali	20
Gambar 1.26 Mesin Pengiris Singkong	21
Gambar 1.27 Timbangan	22
Gambar 1.28 Peret dan Pisau	22
Gambar 1.29 Krat.....	23
Gambar 1.30 Wajan	23
Gambar 1.31 Serok	24
Gambar 1.32 Tungku Penggorengan	24

Gambar 1.33 Saringan Bambu (anyaman bambu).....	25
Gambar 1.34 Tampah.....	25
Gambar 1.35 Ember Besar.....	25
Gambar 1.36 Tikar Anyaman	26
Gambar 1.37 Blower.....	26
Gambar 1.38 Arko	
Gambar 1.39 Pengaduk Kayu	27
Gambar 1.40 Gayung	27
Gambar 1.41 Staples	27
Gambar 1.42 Keranjang	28
Gambar 1.43 Centong Plastik	28
Gambar 1.44 Bak Plastik	28

RINGKASAN

Keripik populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah dan tidak terlalu mengenyangkan, salah satunya adalah keripik singkong. Keripik Singkong Ojo Lali milik ibu Nur Islami melakukan produksi awal hanya dengan mencoba-coba membuat sendiri keripik singkong sebanyak 5 kg yang dikerjakan manual dan dititipkan di kantin-kantin sekolah. Seiring berjalannya waktu, produksi keripik singkong tersebut semakin bertambah dan seterusnya karena banyaknya peminat. Tujuan dari kegiatan kerja praktik ini adalah untuk menganalisis evaluasi penanganan produk akhir dari keripik singkong pada saat proses produksi, mengetahui proses pengemasan keripik singkong, dan mengetahui jenis kemasan yang digunakan pada keripik singkong di Keripik Ojo Lali Lampung Timur. Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan metode pelaksanaan studi kasus. Data dianalisis menggunakan penimbangan keripik singkong dan diagram *fishbone* (diagram sebab akibat). Hasil dari kegiatan kerja praktik ini diperoleh bahwa penanganan produk akhir keripik singkong belum dilakukan dengan maksimal pada proses penirisan keripik singkong, proses pengemasan keripik singkong dilakukan secara manual oleh karyawan dan para karyawan kurang berhati-hati saat mengemas sehingga menyebabkan produk keripik sebagian besar hancur saat dikemas, dan kemasan yang digunakan adalah kemasan plastik jenis *polypropylen* (PP) dengan ukuran 9 x 17 cm dan menggunakan *stapler* untuk menutup bagian atas kemasan.